

інтересів громадян, суспільства та держави від небезпечного впливу харчової продукції. Вони формують правову основу, що є гарантом стандартизації та контролю за дотриманням вимог щодо якості та безпечності продуктів харчування та послуг. Впровадження принципів системи НАССР зумовлює зміну пріоритетів від оцінювання кінцевого продукту до здійснення превентивного контролю в критичних точках процесу .

#### **Список використаних інформаційних джерел:**

1. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 468 с.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97 в редакції Закону України від 22 липня 2014 р. № 1602-VII із змінами та доповненнями від 05 жовтня 2024р. Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>
3. Принципи системи ХАССП (НАССР). URL: <https://tinyurl.com/principiНАССР>
4. Русавська, В., & Богомаз, В. Особливості впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства України. *Formation of innovative potential of world science: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the IV International Scientific and Theoretical Conference, December 23, 2022. Tel Aviv, State of Israel: European Scientific Platform. С. 77-79. URL: <https://previous.scientia.report/index.php/archive/issue/view/>*
5. Русавська В. А. Застосування принципів НАССР для удосконалення системи управління якістю продукції та послуг в ресторанному бізнесі України / В. А. Русавська, Т. С. Чеботаєва // *Підприємництво і торгівля: зб. наук. пр.* Львів : Вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 28. 116 с. С. 78-83. URL: <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2021-28-12>

**Смірнова І.В.**

*кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри аудиту, обліку та оподаткування*

**Смірнова Н.В.**

*кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри аудиту, обліку та оподаткування  
Центральноукраїнський національний технічний університет  
м. Кропивницький, Україна*

### **СПІВВІДНОШЕННЯ ТЕРМІНІВ «СФЕРА ГОСТИННОСТІ» ТА «РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО»**

Гостинність сьогодні є тим видом діяльності, що хоча і має в Україні відносно невелику історію, проте постійно розвивається навіть не зважаючи на реалії сьогодення. Відповідно виникають запити, пов'язані із необхідністю розуміння цього феномена та розробкою рекомендації щодо подальшого розвитку цієї сфери. При трактуванні цього терміну в якості однієї із складових сфери гостинності розглядають заклади ресторанного господарства, місце та

значення якого у загальній послугі гостинності залишається не достатньо дослідженим.

Як відомо, для кращого розуміння будь-якого поняття дослідники використовують його класифікацію за різними ознаками. Класифікація (лат. classis - клас та facio - роблю) - це багаторівневий, послідовний поділ обсягу поняття з метою систематизації, поглиблення та отримання нових знань стосовно членів поділу [1, с. 742]. Результатом класифікації є система підпорядкованих понять [2]. Класифікація - система угруповання об'єктів дослідження або спостереження відповідно до їх загальних ознак [3]. Таким чином виникає необхідність дослідження складових сфери гостинності, тобто їх класифікації.

Погоджуємось із думкою Уляни Гузар, яка вважає, що зважаючи на її складну структуру (харчування, розміщення, розваги, оздоровлення, спорт, інформація, комунікації та ін.) та багатоваріантність суб'єктно-об'єктних стосунків, сучасну послугу гостинності слід трактувати з синергетичних позицій [4].

У світовій науці й практиці існують два головні підходи до виокремлення сфери гостинності, які отримали такі умовні назви:

- американський підхід;
- європейський підхід.

За американським підходом до сфери гостинності (hospitality industry) належать:

- готелі та інші заклади розміщення;
- ресторани, кафе та інші заклади харчування, у тому числі кейтеринг;
- бари, нічні клуби та інші заклади, де провадиться обслуговування напоями;
- туроператори та турагенти;
- агенції з продажу квитків на перевезення, оператори автостоянок [5].

За європейським підходом розуміння сфери гостинності дещо вужче, її трактують як сукупність підприємств, таких як готелі, бари та ресторани, які пропонують людям їжу, напої або місце для ночівлі [6]. У такому розумінні сфера гостинності є еквівалентом сфери HoReCa (hotel, restaurant, catering) та складається в основному з підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

За обома підходами до сфери гостинності відносяться ресторани, кафе і бари, які є типовими представниками сфери ресторанного господарства. Тому можна стверджувати, що важливою складовою сфери гостинності є ресторанне господарство, завдяки якому споживач насолоджується не лише процесом споживання їжі та напоїв, але й спілкуванням. Ця сфера включає заклади, які займаються приготуванням їжі та напоїв і для споживання гостями в закладі, і поза ним (ресторани, кафе, бари, паби, їдальні, кейтеринг тощо).

Однак слід зауважити, що послуги закладів ресторанного господарства призначені не лише для туристів, а здебільшого для місцевих мешканців.

У загальному вигляді ресторанне господарство характеризується загальними ознаками, в основу яких покладено задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. Однією з визначальних засад діяльності ресторанного

господарства, як і всієї підприємницької сфери, є досягнення високих результатів за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів. Основна діяльність підприємств ресторанного господарства полягає у виробництві, реалізації та організації споживання кулінарної продукції у формі сніданків, обідів і вечер [7, с.78].

Відповідно можна зробити висновок, що в сучасних умовах господарювання ресторанне господарство сприяє розвитку індустрії гостинності, проте залишається окремим традиційним видом діяльності, що включає виробництво та реалізацію кулінарної продукції, а також організацію її споживання.

#### **Список використаних джерел:**

1. Шинкарук В. І. Філософський енциклопедичний словник. Київ : Інститут філософії імені Григорія Сковороди НАН України : Абрис, 2002. С. 283.
2. Готинян-Журавльова В.В. Короткий словник з логіки до тем: «Поняття», «Судження», «Дедуктивні умовиводи» для студентів заочного відділення філософського факультету та студентів нефілософських факультетів. Одеса: ОНУ, 2014.
3. Wikipedia. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Класифікація\\_\(значення\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Класифікація_(значення)). (Дата звернення 16.10.2024 р.)
4. Гузар У. Становлення індустрії гостинності як чинника підвищення конкурентоспроможності національної економіки. URL: <http://surl.li/пуwiyuo> (Дата звернення 16.10.2024 р.)
5. Global Hospitality Leadership: Industry & Company Information (2021). URL: [https://guides.library.georgetown.edu/c.php?g=7603\\_6&p=487475](https://guides.library.georgetown.edu/c.php?g=7603_6&p=487475) (Дата звернення 16.10.2024 р.)
6. Cambridge Business English (2021). URL: <https://dictionary.cambridge.org/us/dictionary/english/hospitality-industry>. (Дата звернення 16.10.2024 р.)
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.

**Сокира А.О.**

*здобувачка ступеню магістр*

*за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»*

Київський національний університет культури і мистецтв

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0199-1083>

**Гончар Л.О.**

*кандидат економічних наук, доцент*

*в.о. завідувача кафедри*

*готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, професор*

Київський національний університет культури і мистецтв

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5621-0910>

## **РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ: ІННОВАЦІЙНІ СТРАТЕГІЇ, АДАПТАЦІЯ ТА ВИХІД НА ГЛОБАЛЬНИЙ РІВЕНЬ**

Готельно-ресторанна індустрія України є однією з найперспективніших галузей економіки країни, яка активно інтегрується у світові тенденції та прагне